

# Establecimientos minoristas de alimentos: Limpieza de vómitos y materia fecal

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## Cinco factores clave de riesgos

Identificados a menudo en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de mantenimiento inapropiadas
2. Preparación inadecuada
- 3. Equipos contaminados**
4. Alimentos de fuentes inseguras
- 5. Malos hábitos de higiene personal**

Los puntos 3 y 5 se abordan en esta hoja.

## Reglamentación 61-25

Limpieza de vómitos y diarreas  
2-501.11

## Razones de salud pública

Ante la presencia de vómito o diarrea en un establecimiento minorista de alimentos, existe un riesgo real de propagación de gérmenes dañinos en el establecimiento. Poner en marcha la respuesta adecuada de manera oportuna puede ayudar a reducir la probabilidad de que los alimentos se contaminen y que otras personas se enfermen como resultado.

Las superficies en contacto con alimentos que han sido desinfectadas deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse posteriormente.

Cada establecimiento minorista de alimentos permitido debe tener por escrito una política de limpieza de materia fecal y vómitos.

### Equipo de Protección Personal (Personal Protective Equipment, PPE)

Un kit de protección personal de fácil acceso para su uso en estos eventos debe incluir, como mínimo, los siguientes artículos desechables:

- » Guantes (al menos dos juegos)
- » Bata o delantal
- » Cubrezapatos
- » Máscaras faciales
- » Protección para los ojos

### Suministros de limpieza

El kit de suministros de limpieza puede incluir:

- » Material absorbente desechable (por ejemplo, toallas de papel, polvo absorbente/solidificante)
- » Botella de desinfectante
- » Pala o espátula
- » Bolsa(s) de plástico sellable

### Pasos para limpiar superficies expuestas

**Blanqueador de cloro:** Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) recomiendan al menos 1000 ppm o 1/3 de taza de blanqueador (5.25 %) por galón de agua. La solución se puede usar en superficies no porosas, como acero inoxidable, elementos que entran en contacto con la boca/alimentos, pisos, mostradores, lavabos e inodoros.

Mezclar y usar la solución de cloro rápidamente. Dejar en contacto por lo menos un minuto, luego enjuagar con agua.

**Otros desinfectantes:** Para determinar si un producto es eficaz contra bacterias y virus como la hepatitis A, E. Coli O157:H7 o norovirus, revise la etiqueta del producto o la hoja de especificaciones.

También se puede buscar información sobre desinfectantes por nombre de producto en la base de datos de productos registrados de la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA).

**Se recomienda que los trabajadores con las menores tareas de manipulación de alimentos sean seleccionados y capacitados en los procedimientos de limpieza descritos.**

### Pasos para limpiar el vómito o la materia fecal

Deben seguirse los siguientes pasos:

- » Bloquear inmediatamente la zona y cubrir el vómito o materia fecal con toallas desechables de un solo uso o con polvo absorbente o solidificante.
- » Ponerse el PPE.
- » Si se utiliza, eliminar el polvo absorbente/solidificante con una pala o espátula.
- » Eliminar los restos visibles utilizando toallas de papel u otros paños desechables. Manipular el material contaminado lo menos posible y con la mínima agitación para reducir la aerosolización.
- » Desechar cuidadosamente los elementos sucios en una bolsa de plástico resistente.
- » Desinfectar la zona y los objetos que rodean la zona afectada con un desinfectante adecuado y eficaz.
- » Quitarse el par de guantes exterior (dejando el par de guantes interior), la bata o el delantal, la mascarilla y los cubrezapatos (si se utilizan), en ese orden; luego, desecharlos en una bolsa de plástico resistente antes de abandonar la zona de limpieza.
- » Con el par de guantes interior, transportar la bolsa de plástico a un contenedor de basura exterior **evitando trasladarse por las áreas de preparación y manejo de alimentos.** Evitar que la bolsa entre en contacto con la ropa.
- » Quitarse los guantes restantes y desecharlos después de colocar la bolsa de plástico en el contenedor de basura.
- » **Siempre** lavarse las manos correctamente después de manipular cualquier material contaminado, basura o desperdicio.